

GLERA

L'origine è un po' contrastata, forse proviene dalla Venezia Giulia o da zone orientali più lontane. Diffusa nel Veneto e particolarmente nelle zone collinari della provincia di Treviso, è coltivata meno intensamente nei colli Euganei a Padova ed ora, con la nuova DOC Prosecco, si sta espandendo anche nelle province di Padova, Vicenza, Udine e Venezia.



Caratteri ampelografici: la varietà non è omogenea, comunque il biotipo più diffuso è quello ad acino rotondo con una presenza più o meno evidente di acinellatura dolce o verde da cui in parte dipendono le caratteristiche organolettiche del vino. Germoglio ad apice espanso, lanuginoso, verde-biancastro. Foglia più che media, pentagonale, trilobata, lembo ondulato, bollosa, di colore verde opaco, abbastanza tomentosa sulla pagina inferiore. Seno peziolare a V-U con bordi sovrapposti. Grappolo grande, piramidale, semispargolo o spargolo, con acinellatura più o meno evidente. Acino medio, sferoide-ovoidale, irregolare; buccia giallo-dorata, punteggiata, pruinosa, sottile; polpa succosa, acidula, a sapore leggermente aromatico.

Attitudini colturali: vitigno di buona vigoria con portamento della vegetazione ricadente e tralci ad internodi lunghi. Si adatta a terreni collinari ove dà una produzione di buona qualità ed ai climi non troppo asciutti in quanto soffre la siccità estiva. L'uso di portinnesti poco vigorosi e resistenti alla siccità favorisce l'equilibrio vegetativo e incrementa la qualità del prodotto.

Allevamento e potatura: si adatta a forme di allevamento diverse purché a potatura lunga; poiché produce tralci molto lunghi, preferisce forme condotte in contropalliera. Necessita di dosate potature verdi, possibilmente eseguite a mano per una regolare produzione e maturazione dell'uva.

Epoca di germogliamento: precoce.

Epoca di maturazione: tardiva.

Produzione: ottima e tendenzialmente costante.

Sensibilità alle malattie e alle avversità: normale, un po' sensibile all'oidio. È soggetto più o meno evidentemente a colature o acinellatura. Non sopporta siccità molto prolungate. È sensibile al freddo invernale e ai fitoplasmi della vite.

Potenziale enologico: dà un vino di colore giallo paglierino, di gradevole profumo, delicato, di sapore asciutto, giustamente acido, poco tannico, non molto di corpo, di sapore gradevole, amaro, armonico. Da questo vitigno si prepara anche un tipo di vino frizzante, fruttato, di colore giallo citrino, non molto alcolico, beverino ed un tipo di spumante più fine e delicato. Interessante è il tipo amabile proveniente da una zona ristretta.

Cloni in moltiplicazione: Glera VCR101, VCR124, VCR219, VCR223, ISVESAV10, ISVESAV14, ISVESAV19.



SUPERFICIE COLTIVATA IN ITALIA

ANNO	1970	1982	1990	2000	2010
ETTARI	6.275	6.049	7.074	8.143	16.500

GLERA

VCR101

(Biotipo Tondo)

Origine: S. Pietro di Feletto (TV)

Anno di omologazione: 2000



Potenziale enologico: dà vini di colore giallo paglierino scarico con riflessi verdognoli, con profumo di mela, fini, sapidi, freschi; si presta alla spumantizzazione (Charmat lungo). Ottime l'acidità e la tipicità.

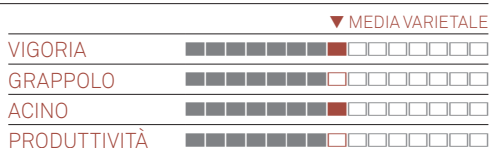
GLERA

VCR124

(Biotipo Balbi)

Origine: S. Pietro di Feletto (TV)

Anno di omologazione: 2010



Potenziale enologico: il quadro aromatico del vino risulta caratterizzato da sentori floreali e fruttati persistenti (mela matura). Equilibrato, mantiene un'ottima freschezza e si presta sia alla preparazione di vini tranquilli sia per frizzanti e spumanti.

ANALISI SENSORIALE

● Media varietale ● VCR101 ● VCR124

